

**Bakso ikan**





© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya .....	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	3
6 Pengambilan contoh .....	4
7 Cara uji .....	4
8 Teknik sanitasi dan higiene .....	5
9 Peralatan .....	5
10 Penanganan dan pengolahan.....	5
11 Syarat pengemasan.....	9
12 Pelabelan.....	9
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori bakso ikan.....	10
Lampiran B (informatif) Diagram alir proses pengolahan bakso ikan .....	11
Bibliografi .....	12
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan .....	 3
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bakso ikan.....	10
Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan bakso ikan .....	11



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bakso ikan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-7266.1-2006, Bakso ikan beku - *Bagian 1: Spesifikasi*,  
SNI 01-7266.2-2006, Bakso ikan beku - *Bagian 2: Persyaratan bahan baku*,  
SNI 01-7266.3-2006, Bakso ikan beku - *Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 3 September 2013 di Bandung dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
2. Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
9. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan,
10. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
11. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
12. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.15/MEN/2011 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia.
13. Keputusan Direktur Jenderal Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan Nomor 61/KRP-DJPB/2013 tentang Batas Maksimum Residu Pada ikan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 8 November 2013 sampai dengan 6 Januari 2014 dengan hasil akhir RASNI.



## Bakso ikan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu dan keamanan pangan bakso ikan, bahan baku, bahan penolong, dan bahan lainnya serta penanganan dan pengolahan bakso ikan.

Standar ini berlaku untuk bakso ikan yang diolah dengan atau tanpa pembekuan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dalam standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji Mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji Mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.1:2010, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6-2006, *Cara uji kimia- Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen (As) pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 2372.7-2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*



## **SNI 7266:2014**

SNI 2694:2013, *Surimi*.

SNI 2729:2013, *Ikan segar*.

SNI 4110, *Ikan beku*.

SNI 4872, *Es untuk penanganan ikan*.

### **3 Istilah dan definisi**

#### **3.1**

##### **bakso ikan**

produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40% dicampur tepung, dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan

#### **3.2**

##### **tetelan ikan**

sisir daging yang merupakan hasil samping proses pengolahan ikan

#### **3.3**

##### **pemasakan**

proses pematangan produk dengan cara memasukkan ke dalam air panas dengan dua tahap pemanasan bertingkat sesuai suhu dan waktu yang ditentukan

#### **3.4**

##### **potensi bahaya**

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*)

#### **3.5**

##### **potensi cacat mutu**

potensi kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian spesifikasi mutu produk (*wholesomeness*)

### **4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya**

#### **4.1 Bahan baku**

##### **4.1.1 Jenis**

Semua jenis ikan dari kelompok *pisces* hasil penangkapan atau budidaya.

##### **4.1.2 Bentuk**

Ikan segar; ikan beku; tetelan ikan; lumatan daging ikan dan surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.

##### **4.1.3 Asal**

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.



#### 4.1.4 Mutu

Ikan segar sesuai SNI 2729:2013.

Ikan beku sesuai SNI 4110.

Tetelan ikan dan lumatan daging ikan mempunyai karakteristik:

- Kenampakan : warna cerah spesifik jenis, bersih, bebas dari sisik, tulang dan duri
- Bau : segar spesifik jenis
- Tekstur : kompak

Surimi sesuai SNI 2694.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan yang berlaku

##### 4.2.2 Es

Es sesuai SNI 4872.

#### 4.3 Bahan lainnya

Bahan lain yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

#### 4.4 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan pangan yang digunakan harus *food grade* dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

### 5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan**

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>		Min 7 (skor 1- 9)
<b>b Kimia</b>		
- Kadar air	%	Maks 65
- Kadar abu	%	Maks 2,0
- Kadar protein	%	Min 7
- Histamin*	mg/kg	Maks 100
<b>c Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks $1,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks $1,0 \times 10^2$
- <i>Vibrio cholera</i> **	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> **	per 25 g	Negatif



Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan bakso ikan (lanjutan)

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
<b>d Cemarkan logam**</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>e Cemarkan fisik**</b>		
- <i>Filth</i>		0
<b>CATATAN</b> * Untuk bahan baku yang berasal dari jenis <i>scombroidea</i> ** Bila diperlukan		

## 6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 7 Cara uji

### 7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai lampiran A.

### 7.2 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

### 7.3 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar abu dan sesuai SNI 01-2354.1:2010.
- Kadar protein sesuai SNI 01. 2354.4-2006.
- Kadar histamin sesuai SNI 2354.10:2009.

### 7.4 Cemarkan logam

- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Arsen sesuai SNI 2357.
- Timah putih sesuai SNI 2367.

### 7.5 Cemarkan fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.



## 8 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran bakso ikan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

## 9 Peralatan

### 9.1 Jenis peralatan

- a) alat pemasakan;
- b) alat pemisah daging dan tulang;
- c) alat pemotong;
- d) alat pencetak;
- e) alat pengaduk;
- f) alat pengemas;
- g) alat penirisan;
- h) alat penyimpanan beku;
- i) meja proses;
- j) timbangan;
- k) wadah.

### 9.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan bakso ikan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 10 Penanganan dan pengolahan

### 10.1 Penerimaan

#### 10.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: kemasan rusak dan kemasan *non food grade* yang akan mengakibatkan terjadinya kontaminasi produk.
- b) Potensi cacat mutu: dehidrasi, perubahan warna produk karena kerusakan kemasan.
- c) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- d) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 10.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade*, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Potensi cacat mutu : -
- c) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.



- d) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan dan kesesuaian terhadap produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

### 10.1.3 Bahan baku dan bahan lainnya

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu dan denaturasi protein karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku dan bahan lainnya sesuai spesifikasi mutu dan keamanan bahan pangan.
- d) Petunjuk: bahan baku dan bahan lainnya diuji secara uji sensori dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar dalam kondisi suhu dingin. Untuk bahan baku dari jenis *scombroideae* diterima dan selama proses penanganan dipertahankan pada suhu maksimal 4,4 °C.

## 10.2 Teknik penanganan dan pengolahan

### 10.2.1 Bahan baku

#### 10.2.1.1 Bahan baku ikan utuh segar

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mempertahankan mutu bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: ikan utuh segar ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu dingin.

#### 10.2.1.2 Bahan baku ikan utuh beku

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia dan mikroba patogen.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mempertahankan mutu bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: ikan utuh beku ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat maksimal -18 °C.

#### 10.2.1.3 Bahan baku tetelan ikan, lumatan daging dan atau surimi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mempertahankan mutu bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: tetelan ikan, lumatan daging dan atau surimi yang diterima di ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu beku.

### 10.2.2 Pelelehan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi kimia, mikroba patogen dan benda asing karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: bahan baku beku yang masih dalam kemasan dilelehkan (*thawing*) secara cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu dingin.



### 10.2.3 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: benda asing karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih, tanpa kepala dan isi perut serta mereduksi kontaminasi mikroba patogen.
- d) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang kepala dan isi perut. Penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

### 10.2.4 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: ikan tidak bersih.
- c) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: bahan baku dicuci menggunakan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

### 10.2.5 Pemisahan daging dari tulang, duri dan kulit

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan terdapatnya benda asing pada daging ikan.
- c) Tujuan: mendapatkan daging ikan yang bersih dari duri, tulang dan kulit.
- d) Petunjuk: daging ikan dipisahkan secara mekanis dari duri, tulang dan kulit dengan cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

### 10.2.6 Pelumatan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: lumatan daging ikan tidak sesuai spesifikasi.
- c) Tujuan: mendapatkan lumatan daging ikan sesuai spesifikasi.
- d) Petunjuk: daging ikan dilumatkan secara mekanis dengan cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin.

### 10.2.7 Pencampuran

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen, benda asing,
- b) Potensi cacat mutu: kesalahan komposisi, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan, tekstur tidak sesuai dengan spesifikasi, tidak homogen.
- c) Tujuan: mendapatkan adonan yang homogen dan bebas kontaminasi.
- d) Petunjuk: lumatan daging ikan dimasukkan ke dalam alat pencampur, ditambahkan garam dan dicampur hingga didapatkan adonan yang lengket. Selanjutnya dilakukan penambahan bumbu lainnya, dicampur sampai homogen. Proses dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu maksimum 10 °C.

### 10.2.8 Pembentukan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: mencetak adonan sesuai spesifikasi
- d) Petunjuk: adonan dicetak dengan bentuk dan ukuran sesuai spesifikasi



#### 10.2.9 Pemasakan

- a) Potensi bahaya: terdapatnya mikroba patogen karena suhu tidak tercapai.
- b) Potensi cacat mutu: tekstur tidak sesuai spesifikasi.
- c) Tujuan: mendapatkan tekstur bakso ikan yang baik.
- d) Petunjuk: adonan yang sudah dicetak direbus pada suhu 40 °C – 70 °C selama 10 - 20 menit kemudian dilanjutkan perebusan pada suhu 90 °C – 100 °C sampai mengapung.

#### 10.2.10 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Potensi cacat mutu: kemunduran mutu karena kesalahan.
- c) Tujuan: untuk menurunkan suhu bakso ikan setelah tahap perebusan dan bebas kontaminasi mikroba patogen.
- d) Petunjuk: bakso ikan didinginkan dengan cara ditiriskan atau dibantu dengan *blower* atau kipas angin, secara cepat, cermat dan saniter.

#### 10.2.11 Sortasi

- a) Potensi bahaya: Kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi mikroba patogen.
- b) Potensi cacat mutu: Ketidakteraturan bentuk dan ukuran.
- c) Tujuan: mendapatkan bakso ikan dengan bentuk dan ukuran yang seragam serta bebas dari kontaminasi mikroba patogen.
- d) Petunjuk: bakso ikan yang tidak seragam bentuk dan ukurannya dipisahkan. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

#### 10.2.12 Pengemasan dan penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi mikroba patogen.
- b) Potensi cacat mutu: Kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- c) Tujuan: memasukkan bakso ikan ke dalam pengemas, sesuai dengan berat yang ditentukan serta bebas dari kontaminasi mikroba patogen.
- d) Petunjuk: bakso ikan dimasukkan ke dalam pengemas plastik dan ditimbang sesuai dengan berat yang ditentukan. Kemasan ditutup menggunakan alat penutup *sealer* atau *vacuum sealer*. Penimbangan dan pengemasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

#### 10.2.13 Pembekuan (untuk bakso ikan beku)

- a) Potensi bahaya: -
- b) Potensi cacat mutu: suhu pusat tidak tercapai -18 °C karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- c) Tujuan: mendapatkan mutu bakso ikan sesuai dengan spesifikasi.
- d) Petunjuk: bakso ikan disusun dalam pan pembekuan, dibekukan dalam alat pembeku (*freezer*) dengan metode pembekuan cepat hingga mencapai suhu pusat maksimum -18 °C.

#### 10.2.14 Penyimpanan Beku

- a) Potensi bahaya: -
- b) Potensi cacat mutu: terjadinya *driploss* karena fluktuasi suhu penyimpanan.
- c) Tujuan: mempertahankan mutu bakso ikan sesuai spesifikasi



- d) Petunjuk: produk disusun secara rapi di dalam tempat penyimpanan beku dan suhu penyimpanan dipertahankan stabil dengan sistem penyimpanan *First In First Out (FIFO)*.

## 11 Syarat pengemasan

### 11.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk bakso ikan harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk pangan.

### 11.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

## 12 Pelabelan

Setiap kemasan produk yang akan diperdagangkan diberi label sesuai dengan ketentuan yang berlaku.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori bakso ikan**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bakso ikan**

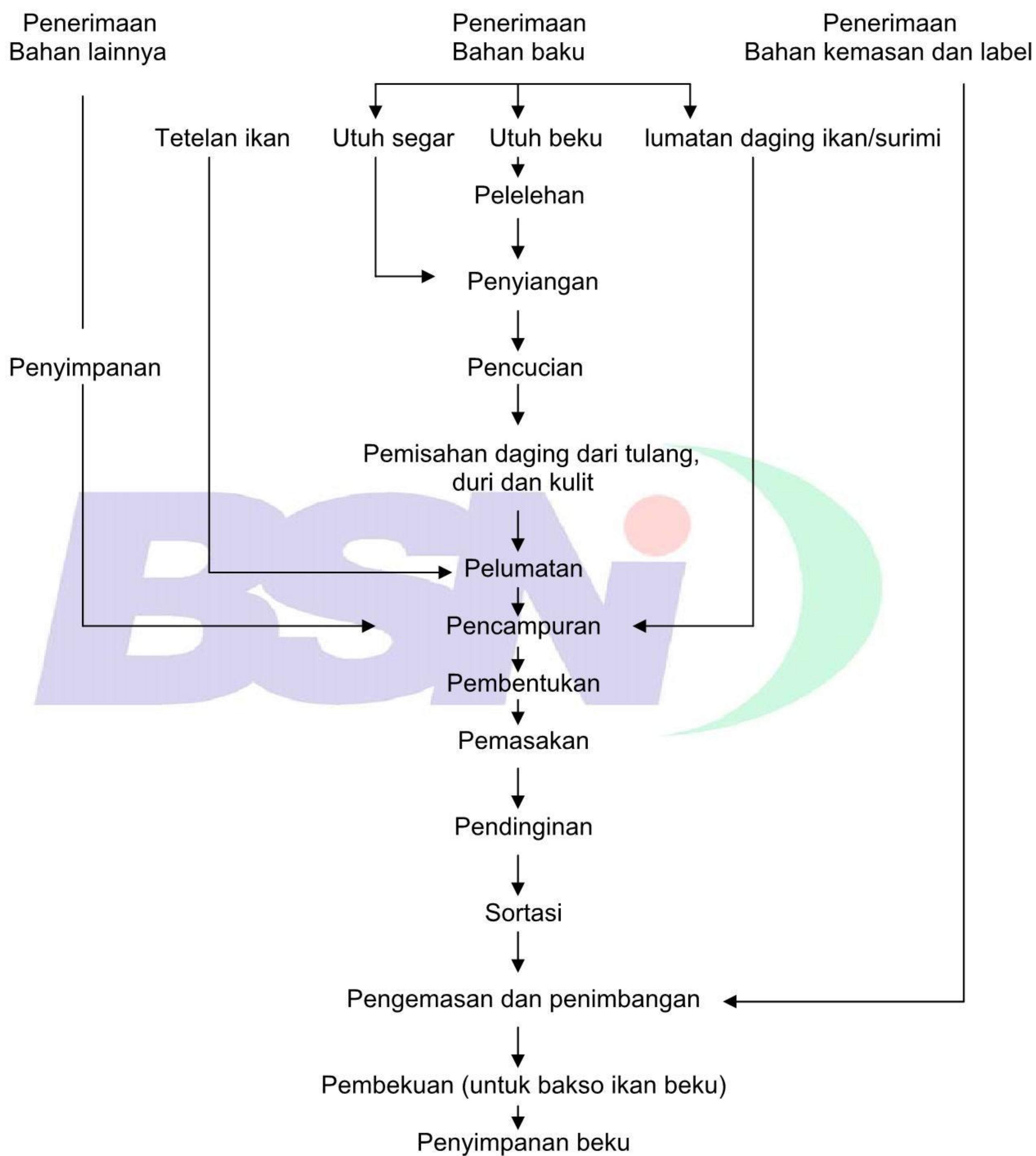
Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1. Kenampakan</b>						
- Permukaan halus, tidak berongga, cerah	9					
- Permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah	7					
- Permukaan kasar, berongga, kusam	5					
- Permukaan sedikit retakan, berongga agak banyak, kusam	3					
- Permukaan banyak retakan, banyak rongga, sangat kusam	1					
<b>2. Bau</b>						
- Spesifik produk	9					
- Spesifik produk kurang	7					
- Netral	5					
- Agak busuk, tengik	3					
- Busuk dan sangat tengik	1					
<b>3. Rasa</b>						
- Spesifik produk	9					
- Spesifik produk kurang	7					
- Hambar	5					
- Agak masam	3					
- Masam	1					
<b>3. Tekstur</b>						
- Padat, kompak, kenyal	9					
- Padat, kompak, agak kenyal	7					
- Tidak padat, tidak kompak, tidak kenyal	5					
- Mudah pecah	3					
- Sangat mudah pecah	1					



**Lampiran B**  
(informatif)  
**Diagram alir proses pengolahan bakso ikan**



**Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan bakso ikan**



## Bibliografi

*Code of Practice of Fish and Fishery Products Adopted 2003, revision 2012. CAC/ RCP 52-2003.*

*Commission Regulation (EC) No 188/2006, Amending Regulation (EC) No 466/2001 as Regards Heavy Metals-Official Journal of the European Union.*

*Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.*

*Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN 165-1989, REV.1-1995) for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixture of Fillets and Minced Fish Flesh.*

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan, Tahun 2007.

Permenkes No. 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

